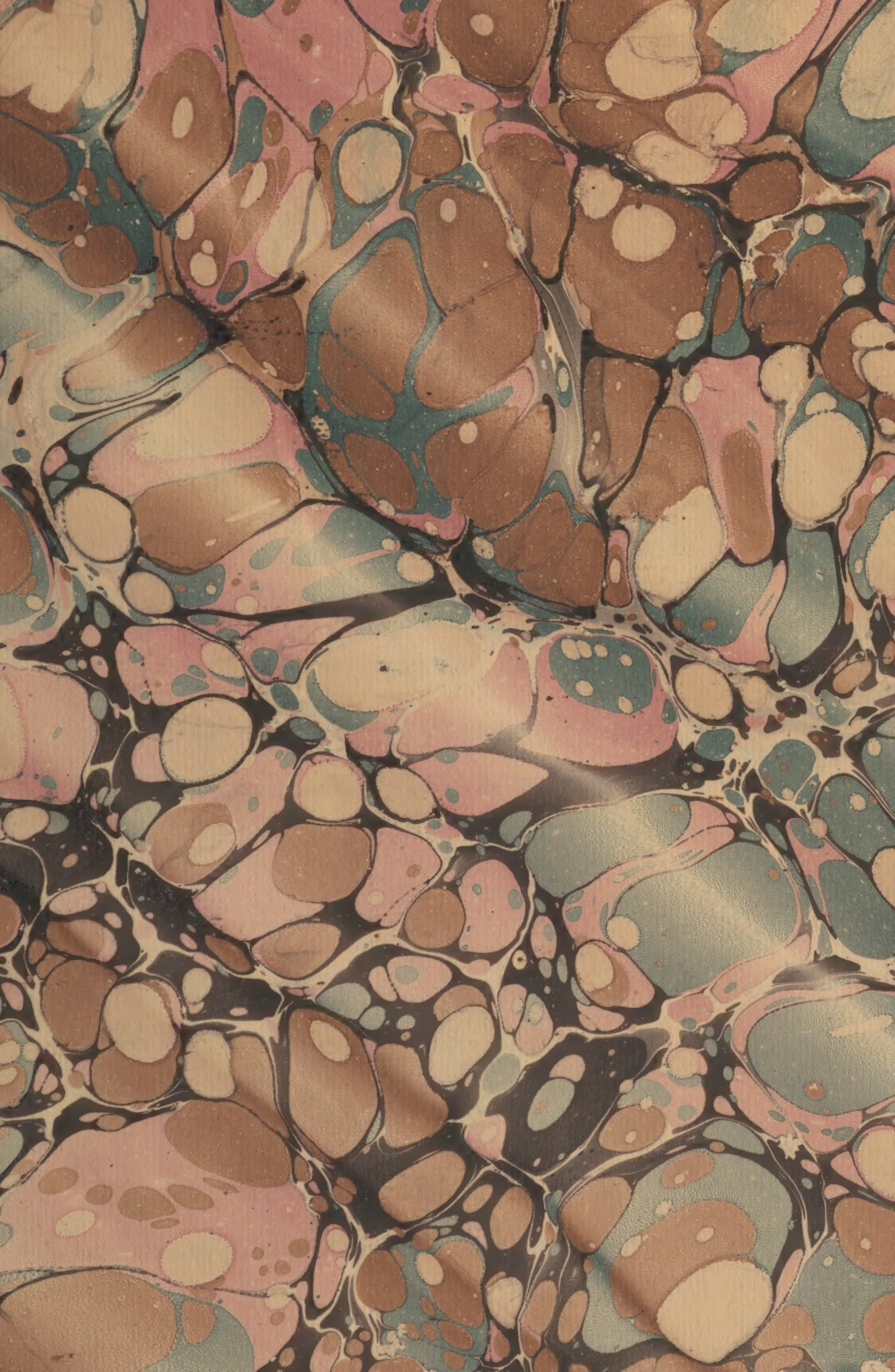
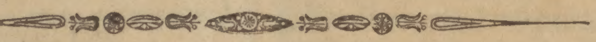


DISCURSO

SOBRE LAS CAUSAS ESENCIALES DE LA EPIDEMIA EN LOS DEPARTAMENTOS DEL SUR.

SU MÉTODO CURATIVO Y PRECAUCIONAL

DEDICADO AL BIEN GENERAL.



EL QUE SE LEYO ANTE EL CUERPO DE DOCTORES
EN LA UNIVERSIDAD DEL G. P. SAN AGUSTIN
EL DIA 24 DE NOVIEMBRE DE 1855.



AREQUIPA 1856:

IMPRENTA DE M. N. MADUEÑO, A. POR SATURNINO CHAVEZ DE LA ROSA.

LA EPIDEMIA.

Alarmadas y profundamente conmovidas todas las clases de la sociedad, por los estragos que ocasiona en la mayor parte de la República esta asoladora plaga, tenemos el sentimiento de ver, que nadie se ha ocupado hasta ahora de descifrar sus síntomas, y demarcar las causas que la fomentan, á pesar de las naturales transiciones del tiempo, que cada estacion hacen variables y distintas las aptitudes de la atmósfera; porque, llueva ó no llueva, haya calor ó frio, siempre sucumbe el hombre en las comarcas trasandinas, bajo de tan formidable azote de la Divina Justicia.

Vénse pues, ya diezmadas numerosas poblaciones: vènse á otras jemir sin consuelo, por mirar pendiente sobre la mísera existencia de sus habitantes, la fulminante cuchilla de esta monstruosa enfermedad; vénse en fin, borrarse pueblos enteros de la estadìstica social, sin que la humanidad haga un esfuerzo para salvarse,—sin que se haya intentado un solo medio para investigar el orìgen de aquel fenómeno,—y sin que se vean tomarse siquiera las medidas mas adecuadas y eficaces, para aliviar los ayes del infeliz paciente, ó hacer ménos angustiosas sus agonías. ¡Tan triste y luctuosa es en este sentido la prespectiva que presenta el Perú, que harà memorable hasta en las mas remotas generaciones, la funesta época que atravezamos!

Movidos por el mas ìntimo sentimiento de

humanidad y amor á esta desgraciada Patria, nos hemos decidido á publicar la Disertacion, que con este motivo trabajó el Sr. Dr. D. Josè S. Cano, y que se leyó en la Universidad del Gran Padre San Agustin el dia 24 de Noviembre de 1855.

Ojalá que con ella, estimulada la degradante pasion de algunos por el provecho pecuniario y sus materiales intereses, se promueva la discusion de esta importante materia, hasta conducirnos al esclarecimiento de la verdad, y ponernos en posesion del conocimiento cierto de las causas que han dado orìjen á la Epidémia, así como de las circunstancias accidentales que la conservan en todo su vigor y estension, al travez de las vicisitudes y alternativas de las estaciones.

Este cuaderno se contrae, pues, á manifestar, que una de las causas que fomentan la epidemia en los pueblos del interior, es el uso inmoderado que allí se hace de los licores mal elavorados de miel, chancaca, chaño y otras especies.

Sus Amigos.





SEÑORES.

Despues del cuadro doloroso de desgracias que nos amontonò la revolucion del 54, en las vidas y fortunas de todos los habitantes del Perú, se nos exhibe hoy para el complemento de tanta angustia, la epidémia aterrante, que con carácter y síntomas de verdadero Cólera Epidèmico, ejercita su maléfico influjo al otro lado de la cordillera, habiendo ocasionado la desolacion y espanto en muchos pueblos, donde han aposado las causas productoras que le ponen en accion, intentando grasar hasta nuestro Departamento.

Apesar de que el Gobierno y le Convencion Nacional han decretado las medidas sanitarias que han estado á su alcance, mandando facultativos desde la Capital; sabemos con seguridad lo estériles que han sido sus trabajos, no solo en contener el progreso del Cólera, pero ni aún han podido libertar de la muerte á tanta víctima que han dejado solitarios varios pueblos, legando solo el terror y la calamidad.

Nuestros corresponsales del Cuzco, Azángaro, y otros de la mayor parte del Collao, por la sencilla relacion que nos hacen del modo y forma con que se ha desarrollado la epidémia, consistiendo en vómitos, diarreas albinas y calambres, nos han decidido á darle el carácter asignado de Cólera morbo asiático, de acuerdo con las clasificaciones de los autores mas recientes, sin perjuicio de las complicaciones que pudieran difundirse bajo el tipo de alguna otra de las fiebres, &a.: y ademas nos comunican última-

mente, que han conocido de un modo práctico, ser dos los agentes que contribuyen como causas esenciales á la produccion de la epidémia; y son 1.° la Coca que ha padecido una enfermedad tal, parecida en un todo á la que ocasionó la muerte, en los limos y naranjos de nuestros valles inmediatos: y como sea necesario en churlarlas ó enfardelarla para su espendio y trasporte, debe haber sufrido por la presion, que determina calor, una clase de fermentacion que estando alterados sus principios elementales, debe producir otros de naturaleza pùtridos, en especial el azoe y carbónico como propios para desarrollar el Cólera, tifo epidémico, y otras enfermedades que se producen por la presencia de los estimulantes.

Entre ellos, para la produccion de la epidémia en aquellos Departamentos ha contribuido tambien como segunda causa el aguardiente de caña, cuya mala elavoracion y combinacion de principios, segun lo demostraremos adelante, son causa suficiente de la mayor parte de las enfermedades, segun las nociones exactas que nos suministra la ciencia mèdica en el ramo de la Patología general.

Segun su eteología, el agente productor del cólera es de una naturaleza miasmática particular, y cuya influencia deletérea determina una verdadera intoxicacion como todos los de su especie, hácia los sentros nerbiosos y vias dijestivas. De igual modo se consideran como causas eficientes ú ocasionales, todas las substancias estimulantes que determinan un grado mayor de actividad orgánica; estos son los licores espirituosos, de ellos todos los artificiales y los mas mal fermentados, ciertos alimentos y bebidas que sufren un grado de alteracion pùtrida; el cerdo frezco, los embuchados y salchichas, las carnes de caza mayor, los guisados con muchas especias, las sustancias grasas, las frutas verdes, los quesos fermentados la cidra &a. y todos los àcidos, que unidas algunas de

estas à las del miasma esencial, constituyen los grados en el desarrollo del Cólera morbo asiático. (Doctores Roche y Sanson tomo 5.° página 506.)

De igual manera el Dr. Nystem en su Manual de Medicina práctica, página 5a. artículo Cólera detalla como causas predisponentes,—el exceso en ciertos alimentos y bebidas de mala calidad,—el uso de vinos dulces y recientes, (como que en ellos predominando el dulce por haber cesado la fermentacion por exceso de èl, y falta de líquido acuoso, dejan en suspension exceso carbónico uno de los resultados de la fermentacion dañosos; la prueba el dolor de cabeza que ocasiona, simpático de la estimulacion gástrica): las bebidas frias estando sudoso, las sustancias que despues de sometidas á la fermentacion vinosa, dèn productos imperfectos, los ácidos fuertes, las preparaciones del arcènico y del antimonio &a.

De la misma manera en la Piretología Fisiológica ó tratado de las calenturas por Boisseau tomo 1.° página 94 dice: "si examinamos con cuidado las causas "de esta calentura notamos, que el aire viciado, un "enfriamiento repentino, la insolacion prolongada, la re-"tropulsion de alguna otra flecmacia, todas dirijen su "accion hácia el canal digestivo. Con mucha mayor razon "irritan estas partes, cuando tocan en su superficie in-"terna las sustancias que exitan mucho, por ejemplo "las bebidas alcólicas por ser estimulantes, los venenos "irritantes y los gases llamados miasmas. En fin cuando "la accion de ellos establece la irritacion en el estómago, "Duodeno y Colon, se arroja con abundancia bilis por "cámaras y vòmitos: queda consignada la enfermedad y "se denomina Cólera morbo."

En nuestro continente y en algunos países cálidos de Europa se les juntan una inflamacion del hìgado, una Tericia ó vómitos obstinados, y constituirà entónces predominando su influencia una calentura amarilla. En

Europa siempre son ménos violentas, ménos mortíferas y se complican como en los dos casos precedentes con la irritacion Ensefálica, y frecuentemente con la erupcion petequial, y se hará un tifo; siendo todas distintas modificaciones de la gastro enteritis y reconociendo como causas, la presencia de los enunciados estimulantes en los individuos dados á las bebidas alcòlicas.

Sigüiendo el método Eteológico de Mr. Brousais Gefe revolucionario de la ciencia encargada de procurar la salud; divide las causas del Cólera en directas y simpáticas. Las primeras por su contacto con la membrana intestinal, producen una sobre-irritacion que por la continuidad de accion llega al grado inflamatorio: otras veces siendo el agente muy enèrjico, desarrolla rápidamente una inflamacion intensa, la que difundiéndose en otros sistemas y tegidos, complica su accion determinando una Deatesis pútrida, tifo &a.: las causas,—alimentos de difícil digestion, las bebidas alcólicas que para su consuncion dimanen de principios de mala fermentacion, por falta ó mala calidad en los precisos reactivos que la determinen: las carnes montesinas, la caza, la pimienta, los pescados fermentados, las plantas aleaceas, y las raices de las crucíferas, las bebidas demaciado exitantes difusivas como el aguardiente, el Ron, alterados por sales metálicas, los vinos cargados en cuya composicion entra el alumbre, (sustancia que fija el color en los vinos extrangeros que nos internan), todas estas causas acaban por aumentar la sensibilidad del estómago y de los intestinos à tal punto, que la menor causa ó el uso prolongado de estas sustancias, es suficiente para desarrollar ó determinar una violenta inflamacion. La accion fisiològica de la membrana Mucosa, establece por fin un choque en cuanto á su influencia conservadora por la accion eliminatoria, pero prolongándose la accion de la causa, el efecto se radica de tal modo, que queda venciendo la accion

estimulante, y el órgano ha contraido la inflamacion.

Como causas simpáticas. Las demarcadas relaciones anatòmicas que enlazan entre sì los órganos de la economía, han hecho conocer y demuestran la que existe entre el estómago y las de su gènero, à la que visten y tapisan òrganos semejantes en la Economía, por ejemplo algunas erupciones exantemáticas, sarampion, viruelas, la retropulsion del reumatismo y la gota.

Omitimos la parte sintomatológica del Cólera, pues la de la Fiebre que amenaza grasar en Chiguata, la han caracterizado los señores doctores comisionados á observarla; en la Terapéutica sobre el primero daremos nuestra opinion.

Supuestos estos principios puramente Etiológicos; entre todos los estimulantes de mas poder, se considera el aguardiente; mucho peor el mal elaborado, es sustancia que determina ràpidamente la inflamacion gástrica (estómago), ésta se difunde hàcia al corazon determinandc la frecuencia de sus movimientos, lo que constituye la fiebre, y con el cerebro á su órgano central, motiva los grados que dan por resultado, unas veces congestiones y derrames sanguíneos llamados aplopegías, ò quedan por lo ménos circunscritas á otros órganos que embarazan ò entorpecen las funciones de la inteligencia (estado de embriaguez).

Sentado el principio cierto de que el desarrollo del tifo como el cólera lo debe en su total parte á la presencia de los enunciados estimulantes, justificamos á las autoridades de Azángaro y otros pueblos asolados de la Epidémia, el haber ordenado se derramasen varias pearas de odres de aguardientes de caña, higos, &a., pues, fueron informados por los conocedores prácticos, y que mas, que por lo que pasaba á la vista, de los daños y males que ha hecho y sigue ocasionando el uso de tales aguardientes como bebida, permitidos

para solo la combustion. Demostraremos fundadamente los vicios del aguardiente de caña, cuyo abuso en su extraccion se le debe restringir, si su frecuente como dañoso uso, tiende al aniquilamiento tácito de la sociedad.

El arte, Señores, en su mejor perfeccion, jamás llegará al grado de igualdad ó siquiera de semejanza en que nivele sus combinaciones, con las que la mano sábia del Omnipotente, impuso en cada òrden de la naturaleza que nos ha puesto al frente. Lo probaremos analíticamente.

La destilacion de sustancias sacarinas, entre ellas la miel de purga, la de titere, azucar moscobada, alfeñique, chancaca, higos, chaños ó bulgarmente tabardillo, materiales de que se emplean, bienen á ser sometidos á la fermentacion, unos líquidos imperfectamente combinados sin las precisas sustancias de descomposicion, que dan por resultado principios nocivos, cáusticos ó pútridos en consonancia de aquella, por consiguiente orígen de muchas enfermedades con que aqueja generalmente la sociedad.

El Sábio Criador, al haber formado los tres reinos, con que vemos adornado el Universo, Animal, Vegetal y Mineral, organizados por veinticuatro familias y sus òrdenes con tanta perfeccion y vida particular, que en el segundo hay una planta, que es la Zepa, dispuesta á producir y sazonar su fruto y brindarlo al hombre, el que recrea su gusto tomando las uvas, para que reconociendo sus leyes las sometiera al acto que con el nombre de fermentacion vinosa, convierta sus principios elementales en el líquido que conocemos con el nombre de vino, el que tambien dispuso lo usase como un tònico general que reparàra las fuerzas con su moderado uso exitando el regocijo en su corazon.

Su anàlisis químico. La composicion química de

que consta el vino se demuestra por los trabajos de Thenar, Gay-lusac y otros, son "agua vegetal, cantidad de azucar, una materia particular muy saludable en el agua, porcion de musilago, tanino, tartrato ácido de potosa, tartrato de cal, sal marina y sulphato de Potasa." Estos principios elementales de que consta, son otros tantos reactivos que transustanciando una funcion en otra conviertén el jugo de las uvas en vino potable aposadas esas sustancias de que fueron parte, y queda hecho un líquido agradable y benéfico, si es como se ha dicho, usado moderadamente y perjudicial cuando se abusa como en todo lo que está sujeto á la ley del órden.

Se pregunta, ¿el líquido vinoso de miel de purga ya fermentado permite su uso? creo que no, pues, si no es àcido presenta un gusto tan repugnante que la misma naturaleza lo repele horripilosamente, por contener principios dañosos que yeren la sensibilidad esquisita del órgano del gusto, imponiendo el terror por su aspecto y esencia.

Remontándonos un poco á aquella primera època, el vino fué sometido à la accion de la destilacion. Los procedimientos en ese entónces del inmortal Labosier, Adam, despues Lay-lusac, Thenar, Taylor Howar y Braconot, perfeccionaron los respectivos aparatos en los que obtuvieron por resultado el alcohol. Desde entónces, los usos que se hicieron de él fueron para la medicina y las artes, haciendo ver su utilidad, como un exipiente general, è hicieron, analizadas sus propiedades. condenar su uso como bebida en todas las Ciudades y Aldeas donde pudiese dañar su frecuencia.

Con que si se condenò y prohibiò, bajo severas penas, el uso del aguardiente, como bebida, nacido y producido por perfecto lìquido como el vino, licor que dimana de una fermentacion exacta, por reunir en sí, to-

dos los elementos que lo constituyen, que solo su frecuente uso puede ser nocívo, ménos por su ley y moderacion—¿con cuanta mayor razon no debe condenarse y restringirse el producido tan imperfectamente en Tambo y demas valles, con daño directo á la salud por sus resultados que son dañosos por ser mal dirijidas las fermentaciones, adicionándoseles principios ácidos ó pùtridos como productos, que internados en el comercio, llevan en sí la hipócrita máscara sean de uva, y con él engañan á los incautos con ruina de la vida y destruccion asi mismo de una parte interesante á la primera agricultura del Departamento ùnico venero de su riqueza?

El que sea destilador, y haya manejado con algunos principios el arte de hacer aguardiente, si es un hombre de bien diga la verdad—si para ese procedimiento en que tiene que imitar á la naturaleza, poniendo primero agua natural en lugar de agua vegetal que elabora la Zepa, dulce y fermento, ¿se ha puesto al alcance de las cantidades proporcionadas que se necesita y demas reactivos como tiene el vino, para conseguir una buena fermentacion; y no tenga mas bien en suspenso sustancias ya àcidas dimanadas de la ligereza de la fermentacion por falta de dulce y cuya consecuencia es la putridez, ó ya recargo de éste por escaces de fermento y demas reactivos, en cuyo caso habrá una paralizacion de ella con recargo de gas ácido carbónico, uno de los elementos químicos enemigo del estómago del hombre para producir inevitablemente las inflamaciones, unido á las sustancias que usa la credulidad?

Las mas veces, sea por falta de buena ley en el fermento que se usa, sea alteracion en el dulce, sea la mala calidad del agua, por no ser Vegetal como la que subministra la Zepa, ó sea la falta de reactivos que en sí naturalmente tiene el vino; lo positivo es que suele por lo general reconsentrarse en sí la fermentacion de

una manera tan densa, sin marcar mas grados en el Glaucòmetro (pesa mosto) que se anula dicha fermentacion y le dan el nombre de [illegible] y nadie sabe en lo que consiste ò de qué proviene, lo positivo que hemos observado, cesa la referida fermentacion dejando grados de dulce sin descomponerse, dando resultados ya ácidos ò pùtridos, fétido y picante el aguardiente, pues es claro que no se han descompuesto el azucar y el agua, por el agente que debiera tener parte, y el resultado es un aguardiente recargado de gas, ácido carbònico, àcido acetoso y piroleñoso en exceso, suficientemente manifestado por el sabor de pimienta que deja en el gusto, y este es uno de los poderes con que se engaña la inocencia del Indio consumidor. Nuevamente interpelamos la verdad de los destiladores y nos digan, si estos son los tropiesos en que choca la incertidumbre en el arte de hacer aguardientes ¿y cuál es el resultado? una tercera entidad, un producto químicamente estimulante de naturaleza caustica y corrosiva á propósito para originar las inflamaciones en el organismo y llevar la muerte á do quier se consuma.

Por lo general, el dulce que se emplea en la destilacion es la miel de Purga, resultado de la cristalisacion del azucar, contiene despojos tanto vejetales como animales, alterados y descompuestos entre ellos la potasa, que con sus diversas modificaciones adquiere su reconsentracion por la evaporacion y dá por resultado su causticidad usada como tal en la Terapéutica hasta producir la veccicacion (destruccion del cutis), luego si su aplicacion es interna ¿qué resulta? no menos que la muerte.

El fermento puesto en uso por los destiladores, carece de las leyes que le ha consignado su propiedad, cual es de tener la facultad de exitar el desarrollo del alcohol y áeido carbónico, dadas las primeras materias agua y

azucar en cantidades proporcionadas ¿cuál es ese fermento que reuna las condiciones usadas por los destiladores? el turbio de la chicha, el ácido Sulphúrico intempestivamente, la raíz del chito, arina de maiz y cebada y otros con recargo de ázoe, como escrementos animales &a. que sin ningun procedimiento instrumental no deben detallar la gravedad, calidad, cantidad, su temperatura &a., los sumergen en el líquido que los percibe, no en razon de esa ley física de atraccion que despues de ligados dos ó mas cuerpos, de ellos resulta ó su afinidad ó repulsion, combinacion ó descomposicion en un tercero cuerpo por ejemplo el de la ìntima y perfecta combinacion de principios elementales de que consta el vino, resulta una perfecta funcion, que empleadas sus leyes físicas, dá por resultado puro y perfecto alcohol, pero no siendo puros los que emplea la libre destilacion, concertados á cálculos inciertos ¿podrán ser puros y buenos sus resultados? solo la falta de Lógica, el interes de medrar aun á costa de la vida general pueden ser indiferentes á la verdad.

Que razon hay para que de la descomposicion que sufre todo líquido alcóholico puesto al hervor á efecto de que se separen sus elementos, no pasen al Serpentin aquellos que en ley fermentable no hayan dado alcohol, y sí mas bien principios que contengan materias corrosivas, que unidas à las que han pesado ménos en el Areometro (pesa licor) sea un cuerpo saturado de causticidad tal, cuyo uso puesto en contacto en el estómago del hombre, debe precisamente producir un desórden, una inflamacion.

Chaptal en sus elementos de Química artículo Fermentacion tomo 5.° página 74 dice: "los vinos sometidos al hervor llevan consigo principios que pertenecen "á las sustancias con que se han preparado, tales son, "sobre todo, las que se conocen con los nombres de

"Rom. Ratafia, Kirsuwaser y Rak que se obtiene por "fermentacion y destilacion; el primero del jugo de la "caña; el segundo de las melasas, el tercero de las "Cerezas machacadas con el hueso, y el cuarto de los "frutos del Areca, Catechu. y el Arroz." ¿Y el ácido Prúsico que desarrolla el Higo contenido en su cuerpo no es el primer veneno que corroe el organismo junto con los otros que van al recipiente? los resultados estàn conformes con nuestra proposicion; la mortandad que sufre y ha quintado el Cuzco y otros lugares es debida al prematuro uso del Aguardiente convinado de elementos corrocivos. Aclararé mas este punto. Todo destilador que ha hecho su fermentacion y la cree concluida. dispone su Falca ó Alambique, y si por acaso la han favorecido circunstancias extrañas á su propósito. cual es una uniforme temperatura y que la casualidad dé con algun acierto en ella, principia mediante el fuego á separar el alcohol de los demas agentes en que se halla envuelto. Supóngase cargada la falca doble es decir de 24 arrobas de vino.

Principia á correr el primer barril que le marca 24 grados si la fermentacion es buena; continúa con el segundo que le señala 23 (segun el pesa licor de Cartier): el tercero 19: el cuarto 18: el quinto 16: el sexto 15: el séptimo 11: y continua el octavo con 11 hasta que la cantidad destilada, sume su cuenta de utilidad, resultando que unidos los barrilles del primero hasta el 8.° tiene por producto 16 arrobas de aguardiente, pesados por el Areómetro 137 grados que distribuido el mas puro de 24 con los demas hasta 11 marca un cociente de 17 grados, aguardiente que consume la sociedad y que pasa por buena ley, habiendo otros de inferior, que marcan 16 y 15 grados tambien. Pregunto ¿no es verdad que fuera de los primeros barriles prueba de Holanda que marca la ley de comercio 22 grados;

los demas no principian á dar por producto ¡las sustancias impuras ò despojos con quien estaba unida esa pequeña parte de alcohol puro, hasta permitir que pasen al Serpentin los ácidos, el prúsico, el acetoso, el piroleñoso, y el aceite esencial Empi-reumático que es demasiado notable en proporcion de los grados inferiores del aguardiente? y este aceite esencial Empi-reumático de la caña, Señores, que generalmente sobrenada á la superficie del producto destilado ¿quién neutraliza su presencia y liberta de sus efectos dañosos á la sociedad que le consume? (1).

Los aceites esenciales ó bolàtiles, dice el mismo sábio Químico Tenar tomo 4.° página 248 artículo aceites esenciales; "son acres, cáusticos, odoríferos, varios tienen "color, los unos amarillo, otros verde, y otros azul, y es "probable que deban esta propiedad á cuerpos estraños," de donde deducimos generalmente que hecha, pues, una descripcion demostrada de los principios constituyentes del aguardiente de caña y demas impuros que la libre destilacion proporciona al consumo de la sociedad, en cada uno de los elementos que la producen acreditamos,

---

(1) Hay un procedimiento analítico sencillo que tiene por objeto establecer una manifiesta diferencia entre el Aguardiente de Caña y el de Uva: consiste en diluir una cantidad como de 12 granos de Potasa cáustica, en el líquido proporcional que se quiera conocer. Puesta la referida Potasa en el Aguardiente de Caña lo enturbiará formando una variedad de jabon unido al aseite esencial que contenga en suspension cuanto; que en el Aguardiente de Uva no se notarā alteracion alguna en su color y calidad.= De igual manera se vendrá en conocimiento de la existencia de los ācidos, en especial el acetoso y Prúsico Saturàndolo con cantidad proporcionada de Carbonato de Magnecia, la misma que producirā una especie de efervecencia en el līquido formando sus acetatos &a.

que tanto por su imperfecta elaboracion, como por contener en sì partes corrosivas y cáusticas naturalmente incombinables, y en otros, mal resultado por incierta composicion destilando hasta las heces todos los elementos de mala calidad; son el resultado muy apropósito para establecer en el organismo animal las inflamaciones que se elevan al rango de fiebres designadas esenciales como el Tifo, Cólera Morbo &a. que haciendose primero Esporádicas propias á ciertos sujetos, se hacen epidèmicas ó tienden su influjo á un continente entero: tal es la epidemia que reconoce por causa exclusivamente el consumo impuro de los aguardientes de caña, caracterizado por uno de los estimulantes mas difusivos.

Hay otra razon que vigoriza de un modo convinsente el objeto que nos hemos propuesto. Es sabido y harto demostrado por la esperiencia el notable daño que se infiere á la salud por el uso prematuro tanto de los vinos como de los aguardientes mal elaborados. No hay vino alguno que usado antes de un año reuna buenas condiciones en favor del organismo que lo recibe y lo animaliza; léjos de ello se convierte en un agente de naturaleza estimulante que indefectiblemente origina y es causa de la irritacion gástrica. Con mucha mas razon por los aguardientes artificiales ordinarios y de primera destilacion, por ello es que el Gobierno Ingles segun lo anunciò por el periòdico "Times" del año 53, de cuya autoridad somos responsables: aquel Gobierno Paternal y conservador de los derechos y garantías de sus hijos, impuesto por los ensayes y procedimientos analíticos de que constaba el Rom, Ratafia y demas licores artificiales, decretò: "que todo fabricante de ellos no podia dar al consumo de la sociedad, ninguno de los licores referidos sino eran rectificados en treinta y cinco grados de ley y despues de tres años de edad, tiempo bastante para que aposacen y se neutralizasen los restos de im-

puros principios que aun quedasen: ademas teñidos dichos licores para establecer la diferencia entre los demas de origen bastardo." Restringida de este modo la industria, le permite siempre su progreso y desarrollo; pero semejante y justo proceder, concilia al mismo tiempo y marcha de acuerdo con la buena fe comercial, estableciendo la pureza en los contratos, desterrando el fraude y prestando una sòlida garantía á la vida en general.

Ademas, Señores, la Economía industrial, aun imperfecta en sus aparatos y utencilios, ha establecido en los mas puntos basijas de cobre y estaño; éste último metal mas costoso que el plomo, ha permitido una fácil aleacion con éste, el que produce oxidés en contacto. Estos se transustancian en carbonatos, que se pueden combinar con el ácido carbónico, fermando sales indisolubles: descuidada por los destiladores la sorprendente descomposicion mineral, somos de parecer, que niguno se halla á cubierto en bien de la humanidad, salvando con la misma ciencia, esos errores que amontonara en cuenta, el sin número de víctimas sacrificadas à la ambicion: Señores, la vida de un solo hombre, no es indiferente, ella importa la obra de mas lujo del Criador. Si las pasiones humanas, con mengua de los designios de Dios, capitanean sobre lo que hay de marabilloso, hemos pervertido aun los sentimientos mas religiosos y humanitarios. Las autoridades que hoy nos rigen, deben simentar un dique bien vigoroso, pues, de lo contrario se esterminará mas nuestra naciente sociedad, tanto física como moralmente.

Luego es claro, que para salvar en parte los azares que con justicia se originan por los aguardientes de caña é higos y demas, que por contener materias sacarinas dén alcohol, hay la necesidad de que se obligue à todo destilador rectifique los aguardientes que producen y los dé al consumo de los treinta y cinco

rados que el Gobierno Inglés decretó, teñido igualmente, previos los sellos y formalidades gubernativas á efecto de que haya la facultad y libertad que pueda dilatarse con el agua y resulte una bebida pura, dados dos bolúmenes de ella y uno de alcohol; el color establecerá al mismo tiempo la diferencia entre el producido por la Zepa y el de caña, y satisfagan de ese modo la ansiedad pùblica que cree, y no sin razon, que una de las causas eficientes de la peste que asola el Sur de la Repùblica, es el aguardiente de caña, por su mala ley é imperfecta construccion.

Demostrado que el vino es producto natural. y en él los principios que lo constituyen y forman. segun sus leyes de transustanciacion, un perfecto resultado, cual es puro y perfecto alcohol, es consiguiente, pues. que siendo el de miel de purga un resultado por imitacion que se hace de aquel sin reglas fijas ni demarcadas sus cantidades; las repetidas rectificaciones harán se separen los elementos nocivos que su impureza lo constituyen en el rango de un estimulante càustico y difusivo á propósito para desarrollar una fiebre, sea un tifo, un colera &a. segun los grados de alteracion orgánicos; por esto mismo declaramos que en el estado de alcohol, el aguardiente de caña no difiere en nada del de uva.

Se dice generalmente por unos pocos, y se estraña, que solo en esta época y al cabo de ocho años que cuenta de edad la libre destilacion, es cuando ha sentido la sociedad su funesta influencia. Contestaremos sin temor del equívoco. Antes de ahora el aguardiente de caña destilado. se ha convinado ó mescelado con fraude á la sociedad con el aguardiente de uva; el que ha neutralizado en su total parte su maléfico influjo. para lo que se hacian compras de supias de vino en cantidades; mas desde que se ha aumentado el número de falcas y destiladores; y han disminuido las

cosechas de vino en cuatro años antes, hasta el presente, lo han exhibido los que han monopolizado ese ramo puro y de grados ordinarios; asi es, que presentado ya al consumo en el estado cual se destila, asociado de las impurezas de que consta, es claro su resultado y concuerda con sus efectos y los percibe prácticamente la generalidad que lo consume, y desengañados hoy de la verdad de nuestro acerto, la indiada regresa à sus hogares protestando ya de él antes de ser conductores de un agente mortífero que inevitablemente asolará el continente si antes no se dictasen medidas económicas.

En verdad, ¡qué funesta prespectiva para el que vive atrás de la Cordillera, consume lo que se lleva, por que se le engaña asegurandole que ese aguardiente es de uva! y como se halla cubierto de un análisis, como lo vè en presencia igual al que el tiempo respetára su aquiesencia en el comercio, como legítimamente dimanado de la zepa, y no sabe tiene en su mano el tósigo que solo la tolerancia del Gobierno y de las autoridades subalternas, autorizando su tràfico en una ley tan ordinaria, decretan la mortandad sobre una parte de la sociedad que abusa de él diariamente por desgracia.

La demostracion de esta verdad es que en la Epidémia reinante han perecido esa parte única que esclusivamente consume el aguardiente comun, (la indiada) quedando exenta la otra parte que lo protesta y observa mejor higiene. Luego es claro que su perniciosa propagacion, en el estado actual como se usa, es nociva á la salud y cuyo progreso debe restringirse con la precisa energía, pues asi lo demanda la imperiosa ley de la conservacion. Hay algo mas, Señores, acabamos de presenciar los efectos nocivos del aguardiente de caña: hace tres años, que han sido escasas las cosechas de uva en el valle de Vitor y este último mucho mas, orígen de la alza que hay en el precio, cuyo estado ha

exitado en los mismos hacendados de Viña, la inconsecuente ambicion de fabricar aguardiente de mieles y chancacas, higos y demas, habiendo por consiguiente hecho encarecer aquellas primeras materias con daño pùblico, lo positivo es que no habiendo en el referido Valle mas aguardiente que el construido de caña y mieles, la generalidad que lo ha consumido ha sentido la funesta influencia de igual fiebre que la padecida en Chiguata. Luego es claro, que su esencia es mortífera y el agente desolador en nuestra infante sociedad. Ultimamente, Señores, en la elaboracion de aguardientes artificiale,s tienen que procurar imitar á la naturaleza en sus leyes de perfeccion, y hemos dicho antes que el arte no puede nunca arrostrarle su exactitud, son de mala calidad los principios de que se usan, nulas sus combinaciones, y es claro cuales deben ser sus resultados.

Con la integridad de la mejor buena fe damos nuestra opinion sin mas interés que el bien de la humanidad en general.

¿Y la Representacion Nacional desoirá tan justo como necesario arreglo?

Pobre sociedad, Señores, mañana la alucina las fementidas promesas de un Gefe de Estado que despues de subir al poder por los hombros de cada miembro de ella, puesto á la altura, no anhela mas que el afianzamiento de su tiránico poder, con olvido de los ofrecimientos que llevaran por pretesto libertad y ley: hoy esta misma sociedad, sufre el mas punible engaño, estafada en su comercio como victimada al mismo tiempo por la ninguna restriccion impuesta á la libre destilacion, esto es siendo ominosa á la vida natural, como á la vida social.

Si preciso fuese, agotaremos nuestros humildes conceptos en bien de la humanidad à efecto de ilus-

trarla y conozcan el engaño que dimana del abuso que se infiere á la vista del Gobierno, el que tiene por obligacion el cuidar, en el honor, como en la vida de la sociedad entera, que se desnuda de su libertad por consignar sus derechos. Trabajaremos incesantementen por que se confunda la destilacion, como la cortante hoz que siega un campo con la misma muerte que enluta dos Naciones que le usan por ignorancia Perù y Bolivia.

Con muy fundadas razones han informado los profesores Hamel y Tribiño comisionados á observar los síntomas y carácter de la fiebre, que amenaza destruir Chiguata, por interès patriótico que cada dia desarrolla en nuestro favor el actual Prefecto, Benémerito General Canseco, como digno Arequipeño. Ademas de esponer aquellos los síntomas del tifo que han clasificado justamante en su Biografía, declaran igualmente, ser la causa de su orígen y progreso, el uso de bebidas alcóholicas, y ser mayor la mortandad de hombres que de mugeres, pues, estas no frecuentan su uso como aquellos. lo que corrobora y demuestra, la verdad que nos hemos propuesto, desnudos de otro interès que el bien general.

Apesar del método Terapéutico que han demarcado los Señores Doctores de la Comision, arreglado á lo mismo que detalla la ciencia, no será demas ofrecer el siguiente, por si conviniere, á la que aflije en el Sur, si realmente fuese el Cólera, pues, desnudos de datos científicos, y solamente por avisos imperfectos, no hemos podido hacer un diagnóstico, cual lo sería, si nos tocase la fortuna de emplearnos personalmente en bien de la humanidad.

Pronunciado el ataque del Colera morbo con los sítomas respectivos de vomitos y deposiciones albinas, calambres y desasociego general, se procurará primero establecer los preceptos de la higiene, el aseo y limpieza

en las habitaciones, y rosear diariamente la disolucion del cloruro de cal: segundo emplear el método sudorífico haciendo uso de la Nieve y tamarindo á pasto y aplicando á toda la region del Estómago un ancho vegigatorio.

En seguida se hará uso de los revulsivos suaves una onza de sulfato de Magnecia con un grano de tártaro emetico continuando en el dia con una infusion de te protegiendo la accion purgativa: desembarazadas las primeras vias, que se hallen exentas de complicacion, se continuará con el mótodo de la nieve y tamarindo, y al cuarto dia se usarà la siguiente preparacion.

Aloes sucotrino	dos escrúpulos
Asafétida	un idem
Estracto de coloquíntida	treinta granos
Escamonea	un escrúpulo
Alcanfor	veinte granos
Nuez vòmica	doce idem.

Háganse segun arte cincuente píldoras de ellas se usarán una cada tres horas por tres veces.

Cuando reinó el cólera en la Turquía el Dr. Creystem de Nacion Griega compuso la siguiente mistura precaucional, con la que se libertaron de la muerte miles de víctimas, que debieron ser sacrificadas al furor de la epidémia.

Vino de Hipecacuana	tres dracmas.
Esencia de Menta piperita	dos dracmas.
Vino de Baleriana	tres dracmas.

Mesclado se usan quince gotas en un baso de agua fresca en ayunas.

Si la epidèmia reinante variase en los síntomas expuestos arriba, y pronunciase los de la fiebre amarilla consistiendo ésta en el vómito prieto (Tifo Hicteordes) y ademas pulso lento débil y profundo que

desaparece al contener la artería con los dedos; lengua blanca y húmeda ó roja y seca, las facciones alteradas, saltos de tendones y aun tambien un ligero temblor en las estremidades. Estos prodromos duran algunas horas inter se desarrollan los demas periodos &a. consistiendo el primero en un abatimiento general cefalalgía (dolor de cabeza) ojos sentellantes fijos y lagrimosos: el epigastrio (estómago) caliente, doloroso, tenso renitente, en cuyo estado se halla tambien el hipocondrio derecho (region del hígado) sobrevienen, eructos, naucies y vòmito, que se repite al ingreso de cualquiera bebida, estreñimiento al principio, luego dolores còlicos y diarrea, orina roja. En el segundo periodo queda establecida la Ictericia ó entendemos sea el desórden funcional del hígado, manifestando ese desbordamiento bilioso en las coyuntivas, en la cara, en el cuello, en el pecho y en las estremidades. Este estado es el de mayor peligro; no obstante si el grupo de síntomas no abatiese notablemente la economía; se continuan en este estado los vómitos sanguinolentos y negruscos, siempre los saltos de tendones y movimientos combulsivos exalando el cuerpo un fetor cadaveroso. En algunos casos y en los lugares que están bajo del Ecuador se desarrollan flecmones parotidéos, antráses y bubones.

Dura la fiebre amarilla de uno à cuatro dias.

Para la curacion se debe tener presente lo expuesto anteriormente; neutralizar la accion Deletèrea del principio morbífico en la economìa, consiste, en parte, en rosear la disolucion del cloruro en la cama del enfermo, quemar pólvora en abundancia en la habitacion de él, en todos las parajes infestados. Desembarazar los intestinos con suaves laxantes, como la siguiente

Maná	dos onzas
Sulfato de Soda	idem idem.

Disuelto en ocho onzas de agua tivia, en tres veces.

Conseguido este método y exentas las vias dijestivas de complicacion se procederá á la preparacion siguiente.

Nitrato de Potaza cuatro granos
Alcanfor tres idem
Se pulverisa y se añade
Sulfato de Quinina diez y seis granos.

Hagase, segun arte, diez píldoras, una cada tres horas, alternando la limonada de citrato de Magnecia y Enemas emolientes laudanizadas de hora en hora, previamente en todos casos el bejigatorio al estómago &a.

Ojalá que en algo pueda ser útil este pequeño é imperfecto discurso, cuyo objeto llava el bien de la humanidad en general, y por el tributo de homenage y gratitud á este pueblo en que ví la primera luz. Tendrá èmulos y tal vez de mala fe que pospongan la claridad y la verdad á las tinieblas, ójalá que su intolerancia tuviese lugar en el campo de la discucion y no en el que prodiga la licencia: a lo primero está pronto un servidor

José Santos Cano

Al trabajar y luego presentar y leyer el Dr. en Medicina D. José Santos Cano, esta disertacion en el salon de la Universidad del G. P. S. Agustin, no llevó otro objeto, segun se vé, ni nosotros al publicarla, que promover á la discusion de un tan importante asunto, en que están de por medio GRANDES Y VALIOSOS CAPITALES en fundos, y quizás, lo que es mas todavia, la VIDA DE TODA LA SOCIEDAD PERUANA; é interesar asimismo á nuestro actual Supremo Gobierno á que, ú ordene la abolicion absoluta de la destilacion de sustancias nocivas y matantes, ó que si se consiente, al ménos, sea sujetando á los destiladores á la justificacion, legalidad y principios químicos á que se deben señir, señalando ademas á esta clase de licores su lejítimo valor sin pretender igualarlo al de UVA,—único fruto que parece destinó la sábia Naturaleza para este objeto, puesto que, usado con moderacion, no daña, sino por el contrario, fortalece y vigoriza al hombre. De consiguiente, que se impongan fuertes penas á los que, validos de la inocencia del indígena consumidor le venden bien cara la misma muerte, con un lento veneno, ó activo si se quiere, al que dán el nombre de Aguardiente de UVA, la que no han hecho pasar ni por las inmediaciones de sus alambiques. Asi lo esperamos de la ilustracion y filantropia de nuestro actual Gobierno que oyendo nuestra justa voz, sabrá correjir en tiempo este tan criminal abuso, perpetrado escandalosamente por especuladores que no miran por delante mas, que su interes particular, olvidando los deberes y consideraciones que se deben guardar á una inmensa sociedad que no siendo estúpida todo lo vé y conoce, y que si sufre es, por amor á la paz; aun que puede ser que con el tiempo, pese mas el amor

á esa sociedad, que tolerar sea victima de codiciosos negociantes; fuera de que, los valiosos fundos de Viña adquiridos legalmente fueron en su orígen garantidos por el Gobierno Español concediéndole grandes y eminentes inmunidades ¿Y será justo que un Gobierno déspota conquistador fomentase el progreso del país, y una industria como la Viñatera que hace la riqueza del Sur de la República; y nuestro actual Gobierno siendo nacional y paternal desoiga el grito general de indignacion contra la arbitraria como mortífera destilacion, y que con su silencio, que toca en tolerancia, autorize la entronizacion del fraude, el engaño, y lo que es mas el esterminio de la mayor parte de nuestra jóven Repùblica? Suplicamos pues los interesados, à S. E. el Presidente, eche una mirada sobre este punto de tamaña importancia y que reclaman la justicia y el progreso del país.

Los mismós y otros.

NOTA.—Se ha retardado la impresion del presente discurso á causa de la prematura muerte de uno de los Señores interesados en él, y haberse traspapelado las pruebas y originales.

Chavez de la Rosa.





